



ALEYSA
ALMUERZO
Lunch

PARA COMPARTIR - TO SHARE - À PARTAGER

Jamón ibérico de bellota con regañá 🌿🍷🥖🥕🥬🥒🥔

de ajo negro

Acorn-fed Iberian ham with black garlic regañá (breadstick)

Jambon ibérique de bellota avec regañá (petit toast carré) à l'ail noir

19,00€

Queso de oveja curado con piquitos de pan 🥖🥕

Cured sheep's cheese with breadsticks

Fromage de brebis affiné accompagné de gressins

14,00€

Surtido de croquetas caseras 🥖🥕🥬🥔🥒🥔🥕🥬🥔🥒🥔🥕🥬🥔🥒🥔🥕

Selection of homemade croquettes

Assortiment de croquettes maison

Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

12,00€

Surtido de Gyozas variadas 🌿🥕🥬🥔🥒🥔🥕🥬

(verduras, langostinos, pollo y cerdo) con salsa de soja y sésamo

Selection of Gyozas (vegetables, prawns, chicken and pork) with soy sauce and sesame

Assortiment de Gyozas variés (légumes, grosses crevettes, poulet et porc) avec de la sauce de soja et du sésame

Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

13,50€



DE LA TIERRA Y EL MAR AL PLATO - FROM THE LAND AND THE SEA
TO THE PLATE - DE LA TERRE ET LA MER À L'ASSIETTE

Gazpacho andaluz 	8,50€
Cold tomato based vegetable soup	
Gazpacho andalou	
Ajoblanco con granizado de vino tinto 	13,50€
Cold almond based soup with crushed red wine ice granules	
Ajoblanco accompagné de granité de vin rouge	
Ensalada Aleysa 	16,50€
Mezclum de lechugas seleccionadas, queso de cabra caramelizado, nueces tostadas, arándanos secos, pipas de calabaza y vinagreta balsámica de Módena y miel de flores	
Aleysa salad	
A mix of selected lettuce leaves, caramelized goat cheese, roasted walnuts, dried cranberries, pumpkin seeds and balsamic vinegar of Modena and blossom honey	
Salade Aleysa	
Mesclun de laitues sélectionnées, fromage de chèvre caramélisé, noix grillées, canneberges séchées, graines de courge et vinaigrette balsamique de Modène et miel de fleurs	
Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne	
Ensalada César 	18,00€
Lechuga romana, pollo crunch, parmesano, pan de ajo y salsa César	
Caesar salad	
Romaine lettuce, crunchy chicken, parmesan, garlic bread and Caesar sauce	
Salade César	
Laitue romaine, poulet croquant, parmesan, pain à l'ail et sauce César	
Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne	
Ensalada mediterránea 	16,00€
Mezclum de lechugas seleccionadas, tomate kumato, atún, aguacate, cebolla roja, zanahoria, aceitunas negras y vinagreta de Jerez	
Mediterranean salad	
A mix of selected lettuce leaves, kumato tomato, tuna, avocado, red onion, carrot, black olives and Sherry vinaigrette	
Salade méditerranéenne	
Mesclun de laitues sélectionnées, tomate kumato, thon, avocat, oignon rouge, carotte, olives noires et vinaigrette de Xères	
Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne	
Ensalada caprese 	16,00€
Tomate kumato, mozzarella fresca, aceitunas negras y vinagreta de albahaca	
Caprese salad	
Kumato tomato, fresh mozzarella, black olives and basil vinaigrette	
Salade caprese	
Tomate kumato, mozzarella fraîche, olives noires et vinaigrette de basilic	
Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne	

NUESTROS PLATOS INTERNACIONALES - OUR INTERNATIONAL DISHES - NOS PLATS INTERNATIONAUX

Espaguetis boloñesa con mozzarella gratinada 🍝🌱🍷🍷🍷 Spaghetti Bolognese with mozzarella au gratin Spaghetti bolognaise à la mozzarella gratinée	14,00€
Espaguetis carbonara 🍝🍷🍷🍷 Spaghetti carbonara Spaghetti carbonara	13,00€
Wok de noodles con verduras, langostinos y salsa teriyaki 🍝🌱🌱🌱🌱 Wok of noodles with vegetables, prawns and teriyaki sauce Wok de noodles aux légumes, crevettes et sauce teriyaki Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne	18,00€
Curry rojo al tamarindo con pollo, langostinos 🍝🌱🌱🌱🌱 y arroz basmati con cacahuètes y cilantro Tamarind red curry with chicken, prawns and basmati rice with peanuts and coriander Curry rouge au tamarin avec du poulet, crevettes et riz basmati avec des cacahuètes et de la coriandre Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne	21,00€
Pizza margarita con salsa de tomate y mozzarella 🍷🍷 Pizza Margherita with tomato sauce and mozzarella Pizza margherita à la sauce tomate et mozzarella	14,00€
Pizza margarita con salsa de tomate, mozzarella, verduras y champiñones 🍷🍷 Pizza Margherita with tomato sauce, mozzarella, vegetables and mushrooms Pizza margherita à la sauce tomate, mozzarella, légumes et champignons	15,00€
Pizza caprichosa con jamón york, champiñones y bacon 🍷🍷 Pizza capricciosa with cooked ham, mushrooms and bacon Pizza capricieuse au jambon cuit, champignons et bacon	16,00€

BOCADOS SABROSOS - TASTY BITES - BOUCHÉES SAVOUREUSES

Sándwich Club Aleysa



18,00€

Rebanadas de pan de molde tostadas con mantequilla, mezclum de lechugas, tomate, jamón york, queso, pollo braseado, bacon, mayonesa y huevo frito

Aleysa Club Sandwich

Toasted sliced bread with butter, mixed lettuce leaves, tomato, cooked ham, cheese, braised chicken, bacon, mayonnaise and fried egg

Sandwich Club Aleysa

Tranches de pain de mie grillées avec du beurre, unmmesclun de laitoes, tomate, jambon cuit, fromage, poulet rôti, bacon, mayonnaise et ouef frit

Sándwich mixto



12,00€

Rebanadas de pan de molde tostadas con mantequilla, jamón york y queso fundido

Ham and cheese mixed sandwich

Toasted sliced bread with butter, cooked ham and melted cheese

Sandwich jambon-fromage

Tranches de pain de mie grillées avec du beurre, jambon cuit et fromage fondu

Hamburguesa de ternera



19,00€

Hamburguesa de ternera, bacon, queso Edam, cebolla roja asada, hojas frescas de lechuga, tomate y mantequilla de especias

Beef burger

Beef burger, bacon, Edam cheese, roasted red onion, fresh lettuce leaves, tomato and spiced butter

Hamburger de bœuf

Hamburger de bœuf, bacon, fromage Edam, feuilles fraîches de laitue, tomate, oignon croustillant et ketchup

Sándwich de salmón ahumado



20,00€

Rebanadas de pan de semillas tostadas, salmón ahumado, lechuga, tomate, aguacate y salsa tártara

Smoked salmon sándwich

Toasted slices of seed bread, smoked salmon, lettuce, tomato, avocado and tartar sauce

Sandwich de saumon fumé

Tranches de pain aux graines grillées, saumon fumé, laitue, tomato, avocat et sauce tartare

Campero de pollo



16,00€

Pan mollete, pechuga de pollo, queso Edam, hojas frescas de lechuga, tomate y mayonesa

Chicken campero

Mollete bread (white and round), chicken breast, Edam cheese, fresh lettuce leaves, tomato and mayonnaise

Campero de poulet

Pain mollete (pain rond, tendre et blanc), blanc de poulet, fromage Edam, feuilles fraîches de laitue, tomate et mayonnaise

Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

**Nuestros sándwiches y hamburguesas van acompañados de patatas fritas
**Our sandwiches and burgers are accompanied by fries
**Nos sandwiches et nos hamburgers sont accompagnés de pommes de terre frites

NUESTROS ARROCES - OUR RICE DISHES - NOS RIZ

Arroz caldoso de bogavante (min 2 personas) 🐠🐟🐡🐙🦀🦞🦑🦐 32,00€
Rice in broth with lobster (min. 2 people)
Riz dans son jus au homard (min 2 personnes)

Arroz de pollo, secreto y jamón ibérico con espárragos 🥘🍖🍷🥬🌿 24,00€
(min 2 personas)
Rice with chicken, Iberian secreto and Iberian ham with asparagus
(min. 2 people)
Riz au poulet, secret et jambon ibériques et asperges (min 2 personnes)

NUESTROS PESCADOS FRESCOS DEL DIA - OUR FRESH FISH OF THE DAY - NOS POISSONS FRAIS DU JOUR

Corvina salvaje 🐟 29,50€
Wild corvina
Courbine sauvage

Lubina 🐟 34,00€
Wild sea bass
Loup sauvage

Salmón 🐟 29,00€
Salmon
Saumon

**Nuestros pescados van acompañados de verduras, mini patatas fritas y salsa tártara 🥬🥔🍷🌿
**Our fish dishes are accompanied by vegetables, mini fries and tartar sauce
**Nos poissons sont accompagnés de légumes, de mini pommes de terre frites et de sauce tartare

NUESTRAS CARNES SELECCIONADAS - OUR SELECTED MEATS - NOS VIANDES SÉLECTIONNÉES

Solomillo de ternera 33,00€
Beef sirloin
Filet de bœuf

Preso ibérica confitada a baja temperatura y asada a la plancha 🥘🍖🍷🥬🌿 24,00€
Confit iberian pork cooked at a low temperature and grill-roasted
Preso ibérique confite à basse température et grillée

18,00€

Blanc de poulet aux aromatiques et aux fines herbes

****Meat dishes accompanied by vegetables, mini fries and chimichurri sauce**

23,00€

Magret de canard avec riz basmati, légumes sautés, champignons et sauce hoisin

12,00€

Soufflé au chocolat chaud avec glace à la vanille

9,00€

Tartelette de citron meringuée avec un sorbet à la framboise

9,00€

Fruits frais de saison

9,00€

9,00€

manzana verde green apple pomme verte 🍏

9,00€

Yaourt grec crémeux et gelée de violettes et noix caramélisées



GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



SESAMO



DIOXIDO
DE AZUFRE



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



GLUTEN



CRUSTACÉS



OEUFS



POISSONS



ARACHIDES



SOJA



LAIT



FRUITS
À COQUE



CÉLÉRI



MOUTARDE



SÉSAME



SULFITES



MOLLUSQUES



LUPINS



GLUTEN
WHEAT



CRUSTACEANS



EGGS



FISH



PEANUTS



SOYA



LACTOSE



NUTS



CELERY



MUSTARD



SESAME



SULPHUR
DIOXIDE



MOLLUSCS



LUPIN